

ANSALDI BRUT

**Metodo classico
DOC Sicilia Vino Biologico**



Lo spumante Metodo Classico Brut è ottenuto dalla vendemmia anticipata dei migliori biotipi di Grillo coltivati in biologico nella tenuta della famiglia Ansaldo, di Abbadessa, storica località dell'altopiano marsalese.



VITIGNI: Grillo 100%

ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Ansaldo - Marsala - Sicilia

VIGNETI: Vigna Abbadessa

TERRENI: Di medio impasto abbastanza profondi con una lieve presenza di scheletro. In profondità si caratterizza per la presenza di un sottile crostone calcarenitico di origine marina, poggiato su un importante strato di "turba", antichissimo suolo dove le radici stazionano e trovano le risorse idriche e i macro nutrienti per una buona vigoria

ANNO D'IMPIANTO: 2006

ALTITUDINE: 155 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord - Sud

DENSITÀ DI CEPPI PER ETTARO: 4.545 (sesto 220 x 100)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

TIPO DI POTATURA: Corta a Guyot

RESA DI UVA PER ETTARO: 70 quintali circa

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima settimana di agosto

TIPO DI VENDEMMIA: Manuale in cassetta da 15 Kg

VINIFICAZIONE: Piggiatura delle uve a grappolo intero con resa in mosto del 50%. Fermentazione a 15-18 °C e affinamento sui lieviti per 8 mesi

SPUMANTIZZAZIONE: In bottiglia secondo il Metodo Classico, con permanenza sui lieviti minima di 60 mesi, remuage tradizionale su pupitre e dégorgement à la glace. Aggiunta di liqueur de dosage creata con il famoso vino "Perpetuo"

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

Dosaggio con perpetuo, residuo zuccherino 0 gr./l

COLORE: Giallo paglierino

PERLAGE: Fine e persistente

PROFUMO: Complesso agrumato con piacevoli note di miele e pane tostato.

SAPORE: Pieno fresco e persistente

ABBINAMENTI: Può accompagnare egregiamente tutto un pasto preferibile come aperitivo o in abbinamento ad antipasti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a temperatura attorno a 5/8 °C